



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

YURIKO (RENATO MEDINA VICUÑA)



INGREDIENTES:

-6 cl Orujo de hierbas Panizo

-1 Dash Aguardiente de Orujo Panizo

-1 bar Spoon de mermelada amarga

-2.5cl zumo de lima

-2cl clara

-Perfume de Panizo (Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc)

PREPARACIÓN:

Método: Coctelera

Decoración: Rodaja de naranja deshidratada

Cristalería: bombilla de cristal y plato de plata.